

BESENGEK TEMPE

1. BAHAN

- | | |
|------------------|-----------|
| 1) Tempe | 20 potong |
| 2) Kelapa | ½ butir |
| 3) Udang kering | 1 ons |
| 4) Minyak goreng | ½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Salam | 4 lembar |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Tempe bosok | 2 potong |
| 5) Lombok merah | 2 ons |
| 6) Gula merah | 1 sendok makan |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tempe dipotong-potong jadi dua, dicuci.
- 2) Lombok, bawang merah, bawang putih diiris, terus digoreng.
- 3) Tempe, udang, tempe bosok, bumbu dimasukkan ditambah air 2 gelas, direbus hingga masak.
- 4) Kelapa diparut, diambil santannya, dicampurkan kedalam no.3, diaduk-aduk sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
 Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal